



---

## Schwäbische Buffetvorschläge

---

### Buffet 1

Feine Tafelspitzsülze mit frisch geriebenem Meerrettich  
Terrine von der Schwarzwaldforelle im Gemüsemantel  
Tartlett mit Hokkaidokürbis und süß saurem Gelee  
Saisonales Salatbuffet mit angemachten Salaten und Blattsalaten

\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Markklöschen,  
Fädle, Maultäschle und frischen Gartenkräutern

\*\*

Maishühnchenbrust unter der Kräuterkruste auf geschmortem Wurzelgemüse  
Gebratener Donauwaller auf Schwarzwurzel-Speck Ragout  
Grünkernküchle in Tomaten-Majoransugo

\*\*

Als Beilagen reichen wir:

Handspätzle, Polentaschnitte und Mini-Kartoffelklöße

\*\*

Hausgemachter Ofenschlupfer vom Hefezopf an Vanillesauce  
Geschmorte Aprikose mit einer leichten Joghurtmousse  
Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte im Glas serviert

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert  
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink



---

## Schwäbische Buffetvorschläge

---

### Buffet 2

Tatar von der geräucherten Lachsforelle auf Grünkernsalat  
Röllchen vom Schwarzwälder Schinken mit Frischkäse-Meerrettichcreme im Flädlemantel  
Mini Fleischküchle auf hausgemachtem Kartoffelsalat

\*\*

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*

Sauerbraten von der Wildschweinkeule in kräftiger Lembergersoße  
Gedämpftes Zanderfilet auf geschmortem Lavendel-Fenchel  
Hausgemachte Gemüseaultaschen mit Zwiebelmarmelade

\*\*

Als Beilagen reichen wir:

Serviettenknödel, Apfel-Rotkraut und Butterkartoffeln  
Salatauswahl

\*\*

Süßer Kürbisstrudel vom Hokkaidokürbis mit Vanilleschaum  
Griesflammerie mit Rotwein-Zimtzwetschgen  
Schokoladenmousse auf Sauerkirschragout

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert  
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink



---

## Schwäbische Buffetvorschläge

---

### Buffet 3

Hausgebeiztes Bachsaiblingsfilet auf fruchtigem Linsensalat

Mousse vom Hokkaidokürbis auf Amaranthplätzchen

Sülze vom Schweinebäckchen in Portweingelee

\*\*

Pastinakencremesuppe mit Knoblauch- Kräuter Krusteln

\*\*

Gefüllte Kalbsbrust auf Rahmwirsing

Lachsmaultaschen in Kräuter-Weissweissoße

Gemüsestrudel von frischem Marktgemüse

\*\*

Als Beilagen reichen wir:

Schupfnudeln, frisches Marktgemüse, Handspätzle

\*\*

Holunderblüten Crème Brûlée

Weißes Zimtmousse auf Waldbeerenragout

Hausgemachte Apfelküchle

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert  
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink